

SMÖRDEGSFLARN med sparris



DU BEHÖVER:

- 1 rulle med smördeg
- 100 g färskost ex Philadelphiaost
- 150 g riven lagrad hårdost
- 1 ägg
- 3 knippe grön sparris
- 1 citron
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till 200 grader. Rulla ut smördegen på en plåt. Skär ett snitt en centimeter in på degen utan att skära igenom. Bred ut färskosten på degen innanför snittet. Strö över den rivna osten. Lägg ut sparrisen. Vispa upp ägget och pensla kanterna. Baka av i ugnen ca 15 minuter. Efter att den är färdiggräddad låt den stå 10 minuter innan du skär upp smördegen.

Den övriga sparrisen, skär den tunt med en potatisskalare och blanda upp med citronsaft, salt och peppar. Servera till smördegsflarnet.

Det går utmärkt att servera lufttorkad skinka, rökt lax eller grillad kyckling till om du vill ha det lite matigare.

